

ETWAS SÜSSES

SESAME - A NENI CLASSIC  **F H N** 8.00

Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva,
Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse

CANTUCCINI TIRAMISU **A C G H O** 8.00

Mascarpone, Vanille, Madeirawein, Kakaoschnee

STRAWBERRY ROSE MESS **C G** 8.50

Crème Fraîche, Hausgemachtes Erdbeersorbet, Rose, Granatapfelmelasse, Baiser, Sumac

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

NENI *am Wasser*

Bei NENI AM WASSER konzentrieren wir uns auf frischen Fisch und Meeresfrüchte.

Unsere Speisekarte ist mediterran mit Einflüssen aus Tel Aviv.

Wir hoffen Sie genießen Ihren Besuch bei uns.

DINNER

MEZZE - KLEINE GERICHTE ZUM TEILEN

Unsere Mezze sind dazu gedacht, geteilt zu werden, nach Balagan-Art!
Eine Reihe von sich ergänzenden Aromen und verschiedenen Texturen, die die Vielfalt der levantinischen Küche repräsentieren.

YELLOW FIN TUNA CARPACCIO C D F G O	18.00
Tomatensalsa, Soja Mirin Marinade, Sardellen & Kurkuma Mayonnaise, Frittierte Kapern	
HUMMUS TELLER MIT EINGELEGTEM GEMÜSE V ⁺ A N O P	7.00
NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Tatbhila, Eingelegtes Gemüse, Pita Brot	
RUMÄNISCHER IKRA DIP A C D	12.00
Frischer Fischrogen, Zitronensaft, Zhug Öl, Brioche	
TEL AVIV STYLE BIO-RINDERFILET CARPACCIO N	17.00
Har Bracha Tahina, Tomatenkerne, Grüne Chili, Olivenöl	
MELANZANI STEAK V ⁺ A N	11.00
Slow Cooked Tomaten Harissa Sauce, Har Bracha Tahina, Grünes Chili, Sauerteigbrot	
CREAMY BURRATA G O	16.00
Tomaten der Saison, Olivenöl, Basilikum, Oregano, Meersalz, Balsamico Essig	
JUNGE RADIESCHEN G	8.00
Rote Rüben Reduktion, Griechischer Joghurt, Crème Fraîche, Kren, Meersalz	
SALT & PEPPER CALAMARI C O R	17.00
Frittierte Calamari, Jalapeño Aioli, Zitronen	

BEILAGEN

KARTOFFELPÜRRE MIT OLIVENÖL V ⁺	5.50
Tomatenkerne, Zhug	
GARTENSALAT MIT SENFBLÄTTERN V ⁺ M O	7.50
Olivenöl, Rote Rüben Reduktion, Dijon-Senf, Pinienkerne	
KNUSPRIGE KARTOFFELSCHALEN C O	6.50
Jalapeño Aioli, Meersalz	
GEGRILLTES GEMÜSE DER SAISON	6.50
Fragen Sie unseren Service nach weiteren Details	
PITA BROT VON ANGEL A	1.80
SAUERTEIGBROT VON BROTOCNIK A	2.00

HAUPTSPEISEN

Unsere Hauptspeisen zeichnen sich durch qualitativ hochwertige Zutaten aus der Erde, dem Meer und dem Land aus, welche wir ehrlich, frisch und puristisch servieren.

FISCH

GANZER FISCH IN DER SALZKRUSTE (400g) D	34.00
Frische Kräuter, Zitrone, Zhug	
YAFO MUSCHELN A B O R	21.50
Weißwein, Hummerbisque, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Harissa, Sauerteigbrot	
GLASIERTES LACHSFILET MIT ZITRUS VINAIGRETTE A D F M N	23.50
Hoisin-Soba Marinade, Kohlrabi, Brokkoli, Dukkah	
SEPPIA SPAGHETTI MIT GARNELEN A B C D L O	27.00
Bottarga, Hummerbisque, Weißwein, Spargel	

PLANT BASED

LEVANTINISCHE TAGLIATELLE A C G O	18.00
Gebrannte Melanzani, Burrata, Basilikum, Kirschtomaten	
VEGANES MUSHROOM SHAWARMA V ⁺ A M N	15.00
Gegrillte Kräuterseitlinge, Jerusalem-Gewürz, Har Bracha Tahina, Amba, Frische Kräuter, Sauerteigbrot	
NENI GRIECHISCHER SALAT G O	13.00
Feta, Rumänische Tomaten, Knackige Gurken, Kalamata Oliven, Sumac	
GRÜNER BOHNEN AVOCADO SALAT V ⁺	14.00
Roter Quinoa, Zitronensaft, Knoblauch, Meersalz, Rote Chili	
+ Gegrillte Garnelen B	6.00

FLEISCH

DRY AGED T-BONE STEAK (700 g) C L O	85.00
DRY AGED FLANK STEAK (250 g) C L O	34.00
Serviert mit knusprigen Kartoffelschalen, karamellisierten Cipollini-Zwiebeln, Jalapeño-Aioli	
SLOW COOKED BIO-LAMMSCHULTER VOM BIO HOF GNIGLER L N O	32.00
Frische Erbsen, Dill, Rote Chili, Lammjus, Har Bracha Tahina	